



Un'esperienza immersiva tra cucina e cultura al Relais Alberti

Al Relais Alberti, ogni stagione è una sinfonia, e siete invitati a viverla con tutti e cinque i sensi. Proprio come Vivaldi ha saputo catturare gli stati d'animo dell'anno nelle sue Quattro Stagioni, ogni Cooking Week è un movimento di questo concerto senza tempo: un incontro con sapori, colori, suoni, profumi e consistenze che definiscono Venezia e la sua Laguna.

In **inverno**, lasciatevi avvolgere dal calore dei piatti fatti in casa e dal profumo dei dolci di Carnevale, mentre la bellezza silenziosa di Malamocco risveglia un senso di intimità.

In **primavera**, respirate il profumo delle erbe fresche e dei fiori, toccate le consistenze delicate della pasta fatta a mano e lasciatevi incantare da ricette che sbocciano di creatività.

In **estate**, assaporate il sole nei fiori di zucca, sentite la brezza marina durante le degustazioni di ostriche e ascoltate il ritmo vivace dei mercati e dei giardini colmi di abbondanza.

In **autunno**, gustate la ricchezza dorata delle zucche, il cuore terroso della castradina e i colori profondi dei rituali veneziani che celebrano la gratitudine e la tradizione.

Ogni settimana è un viaggio in cui vista, udito, olfatto, tatto e gusto convergono: lo splendore dei prodotti freschi al mercato, il suono delle risate attorno alla tavola, il profumo delle salse che sobbollono, la consistenza dell'impasto sotto le mani e il sapore del vino che permane sul palato.

Le Cooking Week al Relais Alberti non sono semplici vacanze gastronomiche, ma concerti viventi di tradizione e memoria, dove ogni ricetta è una nota, ogni stagione una melodia e ogni pasto condiviso un'armonia che resta con voi per sempre.

La Locandiera Micaela vi accoglie nel suo Relais, una maison de charme che ha conservato la sua bellezza ed eleganza fin dal XVI secolo.

Dormirete in splendide camere arredate con mobili antichi, tessuti preziosi e dipinti, nello stile classico della nobiltà veneziana, oggi ormai introvabile altrove.

Avrete inoltre l'opportunità di esplorare il borgo di Malamocco, uno degli insediamenti più antichi di Venezia (risalente al IV secolo); da qui raggiungerete facilmente sia il centro del Lido sia il centro storico di Venezia, per visitare la città più bella del mondo.

«Ho mosso i miei primi passi in cucina nella pensione di famiglia, lavorando con mia nonna paterna, che mi ha insegnato le ricette della tradizione veneziana e di quella romana. Da mia madre ho ereditato la passione per le ricette più complesse e per i dolci. Cucinare è per me un modo di esprimersi. Amo viaggiare e sperimentare con i sapori. Spero di riuscire a trasmettere a tutti coloro che vengono a imparare le mie ricette l'amore che nutro per il territorio della Laguna Veneta.»

La Locandiera Micaela



Cooking week primaverile

Benvenuti alla Cooking Week primaverile al Relais Alberti, una stagione di rinascita, sapori e scoperte indimenticabili. Immersa nella quieta eleganza di Malamocco, la nostra storica dimora veneziana diventa il rifugio perfetto dove la gioia della cucina incontra la bellezza della primavera. Durante la settimana, parteciperai a lezioni pratiche di cucina ispirate alle erbe fresche, alle tradizioni pasquali e ai tesori dell'Adriatico. Ogni giorno ti porterà dai vivaci mercati locali alle strade piene di vita di Venezia e Treviso, unendo patrimonio culinario e spirito primaverile. Imparerai a preparare pasta, pesce e specialità di stagione, scoprendo al contempo cantine, giardini profumati e antiche tradizioni artigianali.

Le serate al Relais Alberti sono dedicate alla convivialità, con cene eleganti, degustazioni di vini e momenti di festa condivisi intorno alla tavola. Ogni giorno offre nuovi profumi, sapori e ispirazioni, un autentico viaggio dove cibo, cultura e natura si fondono in perfetta armonia.

La Cooking Week non è solo un programma culinario: è un invito ad abbracciare la freschezza della stagione, celebrare le tradizioni veneziane e creare ricordi che sbocciano come la primavera stessa.





Programma 16-23 Aprile 2026

Giorno 1 – giovedì

All'arrivo nell'incantevole borgo di Malamocco, lasciati accogliere dall'eleganza discreta del Relais Alberti. Sistemati nella tua camera e respira l'atmosfera tranquilla e senza tempo di questa storica dimora veneziana. In serata, incontrerai la Locandiera Micaela, per un calice di Prosecco e una degustazione di tradizionali cicchetti veneziani, autentica introduzione ai sapori della laguna. La serata prosegue con una cena di benvenuto preparata e servita con cura al Relais, dove inizia il viaggio nelle tradizioni culinarie di Venezia.

Giorno 2 – venerdì

La giornata inizia con una ricca colazione fatta in casa, preparata con prodotti freschi del territorio, un invito a rallentare e ad assaporare i gusti autentici della laguna veneziana. A seguire, visita al mercato contadino locale per scegliere personalmente erbe aromatiche e verdure di stagione, che diventeranno le protagoniste di una cooking class pratica dedicata alle erbe spontanee, guidata con passione dalla Locandiera Micaela. Il pranzo sarà un momento di condivisione, gustando le preparazioni realizzate insieme. Una passeggiata guidata nel pomeriggio al Lido di Venezia svela le sue ville Liberty, simbolo di un'epoca di raffinata eleganza e villeggiatura d'inizio Novecento. Al calare della sera, degustazione di vini selezionati dalla nostra cantina privata, seguita da una cena al Relais Alberti.

Giorno 3 – sabato

La giornata inizia con la nostra colazione, con una selezione di proposte stagionali e locali preparate con cura al Relais. Si parte poi alla volta di Venezia per un percorso olfattivo, alla scoperta dell'arte e della storia della profumeria. Attraverserete secoli di tradizioni veneziane legate alle fragranze, partecipando a un'esperienza pratica che vi permetterà di conoscere materie prime naturali e sintetiche, esplorare le principali famiglie olfattive e creare la vostra fragranza personale, costruendo la piramide di un profumo.

Al termine dell'esperienza, pranzo a base di cicchetti tradizionali in uno dei bacari più amati di Venezia.

Il resto del pomeriggio e la serata sono liberi, da dedicare alla scoperta della città in autonomia oppure al relax al Relais.

Giorno 4 – domenica

La giornata si apre con la nostra colazione preparata con attenzione utilizzando esclusivamente ingredienti del territorio. A seguire, incontro in cucina per una cooking class pratica interamente dedicata all'arte della pasta fresca. Imparerete a realizzare cinque diverse tipologie di pasta, preparate a mano e abbinate a ripieni e salse che raccontano l'essenza della tradizione gastronomica italiana.

Il pranzo sarà un momento conviviale, gustando insieme i piatti preparati durante la lezione.

Il pomeriggio e la cena sono liberi, per vivere Venezia secondo i vostri ritmi.

Giorno 5 – Lunedì

La giornata inizia con la nostra colazione, preparata con cura utilizzando ingredienti locali e di stagione.

La mattinata è libera, da vivere con calma: rilassarsi nel giardino del Relais, passeggiare tra le calli di Malamocco oppure concedersi un momento di quiete con un libro nel nostro salotto.

Al rientro al Relais Alberti, pranzo a buffet, con una selezione di sapori della tradizione veneziana, reinterpretati in chiave primaverile.

Nel pomeriggio, ci si immerge in una cooking class pratica con la Locandiera Micaela, dedicata alle tradizioni pasquali della campagna veneta. Insieme riscopriremo ricette senza tempo, rilette con creatività, freschezza e ispirazione locale.

Al calar del sole, ci ritroveremo attorno alla tavola per realizzare centrotavola primaverili con erbe spontanee e fiori freschi. A seguire, cena conviviale, gustando i piatti preparati durante la giornata, in un'atmosfera gioiosa di condivisione e festa.

Giorno 6 – Martedì

Dopo una ricca colazione, la giornata prende il via con un trasferimento privato da Malamocco a Treviso.

All'arrivo, una guida accompagnerà il gruppo in una visita a piedi di circa due ore nel suggestivo centro storico di Treviso, tra canali eleganti, architetture antiche e angoli pittoreschi.

A seguire, pranzo in un ristorante locale, con un menu dedicato alla tradizione gastronomica trevigiana. Dopo pranzo, tempo libero per esplorare la città in autonomia, magari dedicandosi allo shopping o semplicemente lasciandosi conquistare dall'atmosfera.

Nel pomeriggio, partenza per Valdobbiadene per una degustazione di vini in una cantina rinomata, celebre per il suo Prosecco.

Per tutta la giornata sarete accompagnati da un tour leader.

Giorno 7 – Mercoledì

La giornata si apre con la nostra colazione fatta in casa.

In tarda mattinata ci si immerge nell'atmosfera più autentica di Venezia con una visita al Mercato del Pesce di Rialto, dove sceglierete il miglior pescato del giorno.

Rientrati in cucina, vi aspetta una cooking class con la Locandiera Micaela, dedicata al pesce dell'Adriatico. Imparerete a pulire, preparare e cucinare alcune delicate specialità locali con attenzione e creatività.

Il pranzo sarà un momento rilassato di convivialità, gustando i piatti realizzati durante la lezione.

Il pomeriggio è libero, da dedicare a una passeggiata nel borgo, a un momento di relax oppure semplicemente ad assaporare il fascino del Lido di Venezia.

La giornata si conclude con una cena di arrivederci al Relais Alberti, un momento speciale per celebrare le esperienze vissute, le amicizie nate e i sapori condivisi durante la settimana.

Giorno 8 – Giovedì

Godetevi la colazione prima dei saluti.

Un ultimo assaggio del calore di Malamocco per accompagnarvi alla partenza.



Modalità di prenotazione:

La prenotazione può essere effettuata via e-mail scrivendo a info@relaisalberti.com.

È necessario fornire le seguenti informazioni: dati personali, eventuali allergie, restrizioni alimentari, ecc.

Per confermare la prenotazione è richiesto un acconto del 30% del totale al momento della prenotazione. Il saldo restante dovrà essere versato almeno 7 giorni prima della data di inizio del soggiorno.

Il pagamento può essere effettuato tramite bonifico bancario, carta di credito o altri metodi indicati al momento della prenotazione.

Politiche di cancellazione:

Cancellazioni fino a 30 giorni prima della partenza: rimborso completo dell'acconto versato.

Cancellazioni tra 29 e 7 giorni prima della partenza: trattenimento del 30% versato al momento della prenotazione.

Cancellazioni a partire da 7 giorni prima della partenza o mancata presentazione (no-show): nessun rimborso, penale del 100% dell'importo totale.

Eventuali richieste di modifica della prenotazione saranno soggette a disponibilità e potranno comportare costi aggiuntivi.

Tutte le cancellazioni devono essere comunicate per iscritto via e-mail a info@relaisalberti.com.

Modifiche da parte dell'organizzatore:

L'itinerario potrebbe subire modifiche a causa di forza maggiore (es. condizioni meteo, disponibilità fornitori).

Saranno proposte attività equivalenti in sostituzione di quelle cancellate (es. ristoranti, guide, orari).

Official language:

Italiano

Cosa è incluso:

- 7 notti di soggiorno al Relais Alberti in camera doppia condivisa con colazione.
- Colazione quotidiana fatta in casa con prodotti freschi e locali.
- 4 lezioni pratiche di cucina con La Locandiera Micaela, comprensive di pranzo/cena con i piatti preparati.
- 2 degustazioni di vini, 2 pranzi e 4 cene.
- 1 escursione di un giorno e 2 attività incluse nel programma.
- Kit di benvenuto: grembiule, bloc-notes e penna.
- Assicurazione di viaggio.

Cosa non è incluso:

- Viaggio da/per Malamocco (es. voli, treni a lunga percorrenza).
- Bevande extra, mance.
- Attività opzionali non indicate nel programma.

Numeri minimi di partecipanti:

Il numero minimo di partecipanti richiesto per confermare la Cooking Week è 6.

Responsabilità:

Il Relais non è responsabile per eventi al di fuori del proprio controllo (es. scioperi, calamità naturali, incidenti). Gli ospiti sono tenuti a rispettare le responsabilità individuali: possesso di documento d'identità/passaporto valido, puntualità e comportamento rispettoso.

Privacy e protezione dei dati:

L'uso dei dati personali avviene nel rispetto del GDPR. Per maggiori informazioni, consultare la [Privacy Policy](#) di [Relais Alberti](#).

Nota:

Partecipando alla Cooking Week, gli ospiti acconsentono all'utilizzo di eventuali foto e video realizzati durante l'esperienza da parte del Relais Alberti per scopi promozionali, di marketing e informativi, sia online che offline. Il programma completo verrà fornito ai partecipanti al momento della conferma della Cooking Week.

